

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Mục 1. Yêu cầu về kỹ thuật

1.1. Giới thiệu chung về dự án/dự toán mua sắm, gói thầu

Giới thiệu về Dự toán

- Tên dự toán/dự án: Mua sắm thực phẩm và gia vị phục vụ đối tượng tại Trung tâm bảo trợ xã hội Tỉnh Lâm Đồng năm 2026
- Tên chủ đầu tư: Trung tâm bảo trợ xã hội Tỉnh Lâm Đồng
- Nguồn vốn: Kinh phí thường xuyên không thực hiện tự chủ năm 2026 (kinh phí trợ giúp các đối tượng bảo trợ xã hội theo Nghị định 20/2021/NĐ-CP Và Nghị định số 76/2024/NĐ-CP)
- Thời gian thực hiện dự toán: Năm 2026
- Địa điểm thực hiện: Số 233 Đường Phù Đổng Thiên Vương - Phường Lâm Viên - Đà Lạt; Lâm Đồng.
- Năm ngân sách: Năm 2026

Giới thiệu về Gói thầu

- Tên gói thầu: Gói thầu số 01: Mua sắm thực phẩm và gia vị phục vụ đối tượng tại Trung tâm bảo trợ xã hội Tỉnh Lâm Đồng năm 2026
- Giá gói thầu: **1.303.527.000** đồng
- Hình thức, phương thức lựa chọn nhà thầu: Đấu thầu rộng rãi qua mạng
- Phương thức lựa chọn nhà thầu: 01 giai đoạn 01 túi hồ sơ
- Loại hợp đồng: Đơn giá điều chỉnh
- Thời gian thực hiện hợp đồng: 9 tháng

1.2. Yêu cầu về kỹ thuật

a. Yêu cầu chung

- Thông số kỹ thuật của hàng hóa và các dịch vụ liên quan phải tuân thủ các thông số kỹ thuật và các tiêu chuẩn sau đây:
 - + Nhóm rau, củ, quả tươi: Thực phẩm phải tươi ngon, phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
 - + Nhóm thực phẩm tươi sống: không được sử dụng chất bảo quản quá quy định và phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Có nguồn gốc hàng hóa rõ ràng.
 - + Nhóm hàng hoá thực phẩm khô, gia vị: Không được ẩm mốc, không nhuộm phẩm màu, phải có nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng và phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - + Nhóm thực phẩm cá, tôm: Phải tươi, không qua đông lạnh, tẩm ướp hóa chất, không ôi, thiu. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Có bảng cam kết thực hiện giao hàng đúng tiến độ yêu cầu của E-HSMT.
 - Nhà thầu cam kết trong thời gian sử dụng nếu hàng hóa bị hư hỏng thì nhà thầu có trách nhiệm đổi hàng hóa mới cho Chủ đầu tư.
 - Nếu nhà thầu cung cấp hàng hóa không đúng theo danh mục, quy cách chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền từ chối nhận hàng và nhà thầu phải cung cấp lại đúng theo đúng danh mục hàng hóa đã chào thầu (mọi rủi ro và chi phí liên quan do nhà thầu chịu). Trường hợp nhà thầu không đáp ứng về cung cấp hàng hóa theo danh mục chào thầu thì Chủ đầu tư có quyền hủy hợp đồng và mời nhà thầu khác cung cấp, mọi chi phí liên quan đến gói thầu sẽ do nhà thầu chịu trách nhiệm.

b. Yêu cầu về kỹ thuật cụ thể

Cung cấp hàng hóa đáp ứng chủng loại, số lượng theo bảng danh mục hàng hóa.

Yêu cầu nhà thầu giữ đúng form biểu, nội dung yêu cầu theo bảng dưới đây, nhà thầu điền nội dung dự thầu vào cột (6), các cột khác nhà thầu trình bày giữ nguyên theo đúng mẫu biểu đề Chủ đầu tư sẽ tiện trong quá trình đánh giá, Nếu nhà thầu dự thầu không giữ nguyên form biểu, đánh giá là **Không đạt**.

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
I	TRÁI CÂY					
1	Chôm chôm thường	Kg	30	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vỏ màu đỏ, thịt quả dày, trắng đục, mọng nước, ngọt. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm 		
2	Chuối laba	Kg	30	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Quả đều, mã đẹp, chín vàng, vị ngọt đậm. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
3	Dưa hấu	Kg	30	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. - Dưa hấu đỏ, chắc thịt không bị xốp, ngọt. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
4	Vải	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vò màu đỏ, thịt quả dày, trắng đục, mọng nước, ngọt. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
5	Cam xanh sành	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vò láng, màu xanh, thịt quả dày, trắng trong, mọng nước, ngọt đậm. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm 		
6	Cam vàng	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. - Vò láng, màu vàng sẫm, thịt quả dày, trắng trong, mọng nước, ngọt đậm. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm 		
7	Xoài cát vàng	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, ngon, không bị mốc, men, sâu bệnh, dập nát. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
8	Quýt thái	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Vỏ màu vàng, căng mọng, bóng mịn, không thâm, thịt mềm, ngọt đậm, mùi thơm. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm - Hàng mới, tươi, ngon, mọng nước, vị ngọt chua hài hoà, không bị khô xốp. - Màu vàng đặc trưng, múi đồng đều, mềm vừa phải. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
II	TP KHÁC					
1	Bánh mỳ	Cái	5100	Bánh mới trong ngày; vỏ vàng, ruột mềm xốp; không mốc, không mùi lạ; đảm bảo ATTP; có nguồn gốc rõ ràng		
2	Bột bắp	Gói	34	Bột mịn, không vón cục; không mốc, không tạp chất; bao bì kín; còn hạn sử dụng; đảm bảo ATTP; có nguồn gốc rõ ràng		
3	Bún tàu	Kg	10,2	Sợi khô, không mốc, không tạp chất; dai, không bở; bao bì kín; còn hạn sử dụng; đảm bảo ATTP; có nguồn gốc rõ ràng		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
4	Bún tươi	Kg	1400	<p>- Bún tươi dạng sợi tròn, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ.</p> <p>- Bún được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p> <p>Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật.</p> <p>QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm (nguyên liệu gạo, nông sản). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
5	Chả cá chiên	Kg	30	<p>- Thành phần: Thịt cá tươi (lọc phi lê), một số loại gia vị, thì là, hành khô, ớt, hạt tiêu, ...</p> <p>- Miếng chả mỏng, khi giao còn nóng, thơm (chiên sơ qua) có màu vàng, không lẫn xương hoặc tạp chất.</p> <p>NSX: Không quá 12h tính từ khi chế biến đến khi giao hàng.</p> <p>Có độ dai, độ đàn hồi tốt, màu sắc và mùi vị đặc trưng, không bị biến chất và được bảo quản đúng cách.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
6	Chả chay	Kg	100	<p>Được làm từ thịt thực phẩm chay như: bột mì cần, đậu hũ (đậu phụ), tàu hũ ky (váng đậu), các loại nấm (nấm hương, nấm bào ngư), Loại tấm mỏng (2cm) 2 Kg/tấm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, dẻo, không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>		
7	Chả lụa	Kg	80	<p>Được làm từ thịt lợn tươi, Loại tấm mỏng (2cm) 2 Kg/tấm. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
8	Đậu đen xanh lòng nguyên hạt	Kg	15	<p>Đỗ đen xanh lòng có đặc điểm hạt (vỏ đen bóng, nhân xanh lục, chắc, mẩy, thơm), dinh dưỡng cao (protein, chất xơ, khoáng chất, chống oxy hóa), và quy trình sản xuất an toàn (sạch, không tạp chất, đóng gói chuẩn) để đảm bảo chất lượng bởi bộ sức khỏe, nấu chè, xôi, hoặc làm đẹp da. Hạt đồng đều, không sâu mọt, và quy trình bảo quản, chế biến đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đỗ đỗ có màu hồng tự nhiên, đồng nhất. - Mùi vị: Có mùi thơm đặc trưng của đậu, vị ngọt bùi, không có mùi lạ (mộc, hôi, chua, lạ). - Trạng thái: Hạt chắc, mẩy, không bị vỡ nát nhiều. - Tạp chất: Không có tạp chất hữu cơ (đất, đá, hạt khác) hay vô cơ, không có xác côn trùng. - Không mốc, không sâu mọt, và đáp ứng giới hạn tạp chất vật lý, vi sinh vật có hại. 		
9	Đậu đỏ nguyên hạt	Kg	8	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Đậu nành hạt, nước, chất bảo quản E211, chất làm rắn chắc (E516), chất tạo xốp (E575). - Hình dạng: Đậu hũ phải có hình dạng nguyên vẹn, bia size 0,18Kg-0,2Kg/bia, không bị vỡ nát. - Màu sắc: Màu trắng ngà hoặc hơi vàng nhạt, đồng đều, không có đốm lạ. - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, thiu hay mùi lạ. 		
10	Đậu hũ miếng trắng	Miếng	900			

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
11	Đậu khuôn chiên	Miếng	2800	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần: Đậu nành hạt, nước, chất bảo quản E211, chất làm rắn chắc (E516), chất tạo xốp (E575). - Hình dạng: Đậu hũ phải có hình dạng nguyên vẹn, bia size 0,18Kg-0,2Kg/bìa, không bị vỡ nát. - Màu sắc: Màu vàng của đậu chiên, nóng giòn, thơm ngon - Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của đậu nành, không có mùi chua, thiu hay mùi lạ. <p>Kết cấu: Kết cấu mềm mịn, dẻo, không quá cứng hoặc quá bở</p>		
12	Đậu phộng	Kg	8	<p>Đậu phộng có đặc điểm hạt (hạt chắc, mẩy, thơm), dinh dưỡng cao (protein, chất xơ, khoáng chất, chống oxy hóa), và quy trình sản xuất an toàn (sạch, không tạp chất, đóng gói chuẩn) để đảm bảo chất lượng bồi bổ sức khỏe, nấu chè, xôi, hoặc làm đẹp da. Hạt đồng đều, không sâu mọt, và quy trình bảo quản, chế biến đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
13	Đậu trắng	Kg	8	<ul style="list-style-type: none"> - Đỗ trắng có màu trắng tự nhiên, đồng nhất. - Mùi vị: Có mùi thơm đặc trưng của đậu, vị ngọt bùi, không có mùi lạ (mốc, hôi, chua, lạ). - Trạng thái: Hạt chắc, mẩy, không bị vỡ nát nhiều. - Tạp chất: Không có tạp chất hữu cơ (đất, đá, hạt khác) hay vô cơ, không có xác côn trùng. - Không mốc, không sâu mọt, và đáp ứng giới hạn tạp chất 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
14	Đậu Xanh dài vỏ	Kg	8	<p>Hạt đỗ xanh phải vàng tươi, đều màu, không xin màu, không tạp chất; kích thước hạt đồng đều (lớn, trung bình, nhỏ), còn nguyên nửa hạt, ít vỡ nát ($\leq 1\%$); độ ẩm thấp (khoảng $2.5\% \pm 0.5\%$); và được sản xuất theo quy trình an toàn thực phẩm, đảm bảo vệ sinh, không mốc, côn trùng, giữ nguyên hương vị tự nhiên, bùi béo, mềm mịn khi chế biến các món ăn như chè, xôi, nhân bánh.</p>		
15	Đường phèn trắng	Kg	50	<p>- Đường phèn (hay đường thô/đường mật mía) có các chỉ số hóa lý như độ Pol ($\geq 96,5\%$), độ ẩm ($\leq 0,5\%$), màu sắc (vàng nâu đến nâu sẫm), không mùi vị lạ, hàm lượng đường khử thấp và hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vật được kiểm soát theo quy định (như TCVN 6961:2023). Giữ được hương vị tự nhiên, màu sắc đặc trưng và khoáng chất từ mía, không tẩy trắng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nguồn gốc rõ ràng, thường ở dạng cục hoặc hạt rời.</p>		
16	Hủ tíu khô	Kg	204	<p>Yêu cầu vật hủ tíu nguyên vẹn, khô giòn, màu trắng hoặc trắng đục, không mùi lạ, không tạp chất và không chứa hóa chất độc hại. Nguyên liệu chính là bột gạo, sản phẩm cần công bố chất lượng, đảm bảo độ ẩm thấp, dai ngon khi chế biến và không bị gãy vụn.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
17	Khoai lang Nhật vàng	Kg	10	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo lược chín có mật khoai - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm		
18	Khoai tây	Kg	20	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo lược chín khoai tây ngon - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
19	Màu điều	Gói	16	Cảm quan màu đỏ gạch/cam sáng, hương thơm đặc trưng, không mốc. Thông số kỹ thuật bao gồm độ ẩm < 10-12%, tạp chất < 1%, kích thước hạt mịn, và quan trọng nhất là hàm lượng bixin/norbixin đạt chuẩn để tạo màu, không chứa phẩm màu công nghiệp hay kim loại nặng độc hại.		
20	Mắm ruốc	Hũ	34	Mắm ruốc có màu nâu đỏ đến nâu sẫm đến tím sẫm. Mùi: Mùi đặc trưng, tự nhiên, không có mùi tanh hoặc mùi lạ. Vị: Mặn, ngọt dịu có hậu, không đắng chát, không có vị lạ. Trạng thái: Dạng nhuyễn.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
21	Mì quảng	Kg	75	<p>Mì Quảng đạt chuẩn yêu cầu sợi mì trắng hoặc vàng (nhúng nghệ) dài 45cm, dày 0,5-2mm, dẻo dai, bẻ mặt mịn. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ.</p>		
22	Nám mèo	Kg	10,2	<p>Mộc nhĩ có mặt trên nhãn và màu nâu sẫm, mặt dưới phủ 1 lớp lông mịn màu nâu. Mộc nhĩ khô cắt bỏ chân nấm. Nấm có hình chén, hình tai hoặc hình lá. Phần thịt của mộc nhĩ thường dày khoảng 1 – 3 mm; Nấm không bị mốc, dập nát và không lẫn các chất lạ khác. Màu sắc, mùi vị phải bình thường, đặc trưng cho mộc nhĩ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
23	Nước dừa	Lít	115	<p>Nước dừa tươi chất lượng cao cân đảm bảo độ Brix (độ ngọt) từ 6.5% - 8% trở lên, pH 4.7 - 5.7, dung tích 250ml - 350ml/quả, hương vị ngọt thanh, không pha trộn. Thành phần chủ yếu gồm nước (94-95%), đường, kali, magie, và vitamin C, không chất béo. Sản phẩm cần bảo quản lạnh (0°C) để giữ độ tươi.</p>		
24	Phở tươi	Kg	544	<p>- Phở tươi dạng sợi dài, dẹt, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Hương vị: Đặc trưng, không bị chua, khét, hoặc các mùi lạ.</p> <p>- Phở được sản xuất đảm bảo theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
25	Tàu hũ ky lá	Kg	10	<p>Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật.</p> <p>QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.</p> <p>Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm (nguyên liệu gạo, nông sản). Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Tàu hũ ky lá (phủ trục) chất lượng cao cần đạt các thông số: màu vàng nhạt/trắng ngà tự nhiên, bề mặt mỏng mịn, độ dai nhất định, không bị mốc hay mùi lạ, và độ ẩm thường dưới 10% đến 12% (dạng khô, hoặc tươi). Sản phẩm phải được làm từ đậu nành nguyên chất, không chứa phụ gia/hóa chất độc hại, đảm bảo vệ sinh ATTP.</p>		
26	Tiêu	Kg	20	<p>Đặc trưng của tiêu đen (xám nâu) hoặc tiêu trắng (vàng kem/trắng ngà), không có màu lạ. Thơm nồng đặc trưng, cay, không có mùi lạ (mùi mốc, mùi khói, mùi tạp chất). Thường được nghiền nhỏ. Sản phẩm không được có tạp chất lạ. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>		
27	Trứng cút (30 quả/vì)	Kg	50	<p>Vỏ trứng: - Sạch, không dính phân, máu, hoặc chất bẩn. - Không bị nứt, vỡ, hoặc biến dạng.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<ul style="list-style-type: none"> - Màu sắc vỏ đồng đều, màu xám. - Hình dạng: Hình oval cân đối, không dị dạng - Khối lượng: >10g /1 quả - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm <p>Đáp ứng TCVN 1858 : 2018</p>		
28	Trứng gà công nghiệp	Kg	560	<p>Vỏ trứng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sạch, không dính phân, máu, hoặc chất bẩn. - Không bị nứt, vỡ, hoặc biến dạng. - Màu sắc vỏ đồng đều, màu nâu đỏ. - Hình dạng: Hình oval cân đối, không dị dạng - Khối lượng: >60g /1 quả - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm <p>Đáp ứng TCVN 1858 : 2018</p>		
29	Xúc xích	Cây	2550	<p>Xúc xích tươi được chế biến từ các loại nguyên liệu tươi, xay nhuyễn kết hợp thêm gia vị nên có mùi vị đậm đà, hấp dẫn. Sản phẩm được bảo quản bằng túi có hút chân không, giúp bảo quản thực phẩm trong thời gian dài, ngăn chặn nấm mốc và vi khuẩn xâm nhập. Hàng nguyên tem mác, hạn sử dụng, không bị rách hở vỏ bao bì.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
30	Yaua	Hũ	2550	<ul style="list-style-type: none"> - Dạng đông đặc, mịn, không bị tách nước, không lợn cợn. - Màu sắc: Trắng sữa tự nhiên. - Mùi vị: Thơm đặc trưng của sữa chua, vị chua dịu nhẹ, ngọt thanh (có đường) hoặc vị chua tự nhiên (không đường). 		
III	THỊT, CÁ, TÔM CÁC LOẠI					
1	Bắp bò	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. 		
2	Bò diêm	Kg	40	<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
3	Bò nạm	Kg	30	<p>quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
4	Bò câu	Con	68	<p>- Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, ỉa dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
5	Cá lóc	Kg	544	<p>Cá lóc to, size 0.5 - 1 Kg/con, nguyên con, mình thon, thân chắc, đầu và thân cân đối, cá tươi sống.</p> <p>Cá đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh.</p> <p>- Mổ làm sạch, cắt miêng, theo món ăn của thực đơn tại bếp.</p>		
6	Cá nục	Kg	340	<p>Cá nục, size 10 - 15 Kg/con, nguyên con, mình thon, thân chắc, đầu và thân cân đối, cá tươi sống.</p> <p>Cá đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định. Cá đảm bảo còn sống khỏe mạnh, có</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>màu sắc tự nhiên, không mắc bệnh.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mỡ làm sạch, cắt miếng, theo món ăn của thực đơn tại bếp. 		
7	Cốt lết	Kg	340	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: <ul style="list-style-type: none"> Thịt cốt lết Phần thịt nạc bao quanh, thường có xương sườn hoặc một phần đốt sống. Thịt chắc, không bị nhũn, không có mùi lạ, không mùi chua hay ôi thiu. +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. +Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
8	Da heo	Kg	50	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan: - Dạ heo Sạch lông, đã được lạng bỏ lớp mỡ thừa phía dưới, Đồng đều, không quá dày (da quá dày có thể bị cứng) hoặc quá mỏng.. + Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. + Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. + Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. - Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. 		
9	Gà công nghiệp	Kg	900	<ul style="list-style-type: none"> - Lâm sản, nguyên con (bò nội tạng, bóc sạch phôi, mỡ) - Loại 1,8-2,5 Kg/con. Có thân hình chắc thịt. - Bề mặt thịt: + Thịt tươi có da màng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
10	Gà ta làm sạch	Kg	200	<p>Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT</p> <ul style="list-style-type: none"> + Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường. - Độ đàn hồi: Thịt thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm. - Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT). + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: TCVN 1441:1986 - Làm sẵn, nguyên con (bỏ nội tạng, bóc sạch phổi, mỡ) - Loại 1,8-2,5 Kg/con. Có thân hình chắc thịt. - Bề mặt thịt: + Thịt tươi có da màng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt. + Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường. - Độ đàn hồi: Thịt thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
11	Gân bò	Kg	30	<p>vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không mềm nhũn. - Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất. - Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT). + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: TCVN 1441:1986 		
				<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
12	Giò sống	Kg	20	<p>- Được làm từ thịt lợn tươi. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển theo quy định. Hương thơm đặc trưng; đàn hồi tốt; Miếng chả có màu vàng, cắt lát có lẫn mỡ li ti, dẻo, thơm không lẫn xương hoặc tạp chất., không ôi, thiu, rỉ dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. Đáp ứng theo TCVN 7050 -2009</p>		
13	Huyết	Kg	70	<p>Huyết heo (tiết lợn) chất lượng cần có màu đỏ sẫm tự nhiên, mùi tanh nhẹ đặc trưng, cấu trúc cứng, dễ vỡ và có các lỗ khí nhỏ không đều trên mặt cắt. Huyết tươi giàu sắt (45mg/100g) và protein, cần được bảo quản lạnh (0-4°C) hoặc đông lạnh (<-12°C) để đảm bảo an toàn vệ sinh, tránh nhiễm khuẩn và giả mạo</p>		
14	Mực	Kg	136	<p>Thân mực sáng bóng, săn chắc, đàn hồi tốt (ấn vào lõm nhanh về), mắt trong veo, sáng (không đục, không lòi), da nguyên vẹn, màu sắc tự nhiên, râu và xúc tu dính chặt, không rời rạc, có mùi tanh nhẹ, tự nhiên (không hôi). Thịt</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
15	Riêu say	Kg	170	<p>mực phải trắng đục như sữa và có độ đàn hồi cao. -TCVN 5652:1992: Áp dụng cho mực tươi (mực nang, mực ống) và quy định các chỉ tiêu cảm quan như: mắt sáng trong, thân mình chắc, màu sắc tự nhiên, có mùi đặc trưng, không có tạp chất. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p> <p>Riêu thịt (riêu cua thịt) chất lượng cao cần đảm bảo thịt tươi, dai ngon, vị đậm đà, không ôi thiu. Nguyên liệu chính bao gồm thịt nạc dằm xay nhuyễn (có lẫn mỡ), giò sống (tạo độ dai), tôm khô (tạo vị ngọt), trứng gà (tạo độ xốp) và gia vị. Sản phẩm phải được nêm nếm kỹ, màu tự nhiên, bảo quản đông lạnh tốt.</p>		
16	Sườn non	Kg	120	<p>Xương sườn tươi, dính nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <p>Màu sắc: Màu đỏ cam hoặc đỏ hồng tự nhiên, không bị xỉn màu hay đen.</p> <p>Mùi vị: Mùi thơm đặc trưng của tôm khô, không có mùi lạ (mùi mốc, mùi ươn).</p> <p>Trạng thái: Thịt tôm săn chắc, khô ráo, không bị ẩm ướt, vỏ lột sạch.</p>		
17	Tôm khô	Kg	6			

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
18	Tôm thẻ size 35	Kg	30	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của tôm tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại tôm tươi. Tôm đảo bé có side từ 55-60/Kg; Con tôm tươi, nguyên vẹn, cơ thịt không bị vỡ, cơ thịt chắc, có mùi thơm tươi, nguyên vẹn, cơ thịt không bị vỡ, cơ thịt săn chắc, thịt săn chắc, có mùi tanh tự nhiên của tôm, không có mùi lạ. Màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Không được có biến màu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định.</p>		
19	Tôm thẻ size 40	Kg	150	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của tôm tươi tại Việt Nam được quy định trong TCVN 4544:1988. Các tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại tôm tươi. Tôm đảo bé có side từ 35-40 /Kg; Con tôm tươi, nguyên vẹn, cơ thịt không bị vỡ, cơ thịt săn chắc, có mùi tanh tự nhiên của tôm, không có mùi lạ. Màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Không được có biến màu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình vận chuyển theo quy định.</p>		
20	Thịt ba chỉ	Kg	580	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác. - Các chỉ tiêu cảm quan: Thịt ba chỉ rút sườn nạc, thịt không long, tẻ gọn từ dẻ sườn,</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
21	Thịt bò tái	Kg	100	<p>mỡ mông:</p> <ul style="list-style-type: none"> +Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt. +Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi. +Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ. - Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. 		
				<ul style="list-style-type: none"> - Đảm bảo không cung cấp thịt sử dụng thuốc tăng trọng, chất tạo nạc, chất bảo quản. Thịt phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình giết mổ, vận chuyển theo quy định đảm bảo tươi, mới (không qua cấp đông); thớ thịt săn chắc, đàn hồi tốt; có màu sắc tự nhiên, không ôi, thiu, ri dịch... Yêu cầu về bao bì và đóng gói: Đóng trong túi hoặc bao bì với khối lượng thích hợp để vận chuyển. Túi hoặc bao bì phải được làm từ vật liệu phù hợp cho mục đích sử dụng và không có mùi làm ảnh hưởng đến sản phẩm, đảm bảo sạch, nguyên vẹn, bền và bảo đảm an toàn thực phẩm. - Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>mô: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
22	Thịt đùi heo	Kg	1000	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt săn mọng, sẵn vai tẻ gọn:</p> <p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p>		
23	Thịt nạc dăm	Kg	50	<p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
24	Thịt nạc xay	Kg	30	<p>Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt nạc vai tươi(vai thượng, gôm) lọc sạch:</p> <p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch màng, sạch mỡ, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng. Thái miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p> <p>Tiêu chuẩn thịt lợn tươi tại Việt Nam được quy định trong tiêu chuẩn quốc gia TCVN 7046:2019 về thịt tươi, với các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, độ đàn hồi, bề mặt, màu sắc, mùi và các tiêu chuẩn kỹ thuật khác.</p> <p>- Các chỉ tiêu cảm quan:</p> <p>Thịt nạc Lõi vai lợn, thịt có cấu trúc mỡ xen kẽ (mỡ thịt xen kẽ) nhưng tổng thể vẫn là thịt nạc.</p> <p>+Trạng thái: Bề mặt dính dẻo, sạch, không dính lông và tạp chất, mặt cắt mịn, có độ đàn hồi, sau khi ấn ngón tay vào</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
25	Vịt làm sạch	Kg	100	<p>thịt không để lại dấu ấn trên bề mặt thịt.</p> <p>+Màu sắc: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>+Mùi: Đặc trưng của thịt tươi, không có mùi lạ.</p> <p>- Dư lượng thuốc thú y: Phù hợp với quy định hiện hành.</p> <p>Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Phù hợp với quy định hiện hành.</p> <p>hành. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phải đảm bảo trong giới hạn theo quy định hiện hành.</p> <p>- Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP. Thời điểm giết mổ: Không quá 3,5h cho đến khi giao hàng.</p> <p>- Làm sẵn, nguyên con (bỏ nội tạng, bóc sạch phôi, mỡ)</p> <p>- Loại 1,8-2,5 Kg/con. Có thân hình chắc thịt.</p> <p>- Bề mặt thịt:</p> <p>+ Thịt tươi có da màng ngoài khô ráo, hơi se, không nhớt.</p> <p>+ Mặt cắt thịt có màu hồng sáng, đều màu, không có vết bầm tím hay màu sắc bất thường.</p> <p>- Độ đàn hồi: Thịt thịt săn, đàn hồi tốt. Khi nhấn ngón tay vào thịt và thả ra, bề mặt không để lại vết lõm.</p> <p>- Lớp mỡ: Mỡ có màu trắng sáng, độ chắc, không mềm nhũn.</p> <p>- Mùi: Thịt có mùi đặc trưng thịt vịt tươi, không hôi, không có mùi ôi thiu, không mùi lạ hoặc hóa chất.</p> <p>- Giới hạn tối đa kim loại nặng đáp ứng QCVN 8-2:2010/BYT).</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<ul style="list-style-type: none"> + Dư lượng thuốc thú y, phù hợp với quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phù hợp với quy định hiện hành. + Đáp ứng QCVN 8-3:2010/BYT, đáp ứng giới hạn vi sinh vật: TCVN 1441:1986 		
26	Xương heo	Kg	200	<p>Xương đuôi tươi, dính nhiều thịt, không đông lạnh, không có dấu hiệu hư hỏng, mùi đặc trưng của xương thịt tươi, không ôi thiu, màu hồng tươi, xương trắng hồng tự nhiên, không thâm tím. Không dính lông không tạp chất, không dính đất cát. Chặt miếng tại bếp theo món ăn của thực đơn.</p>		
IV	RAU					
1	Bạc Hà	Kg	80	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
2	Bầu	Kg	300	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Quả còn non, vỏ xanh bóng, cùi non, không xơ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, quả dài size 1-1.5Kg/quả. Gọt vỏ sạch 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				sẽ tại bếp.		
3	Bí đao	Kg	300	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, quả dài size 2-2.5Kg/quả. 		
4	Bí đỏ	Kg	340	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Thịt quả mềm dẻo, có vị ngọt thanh tự nhiên, không bị xơ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
5	Bông cải trắng	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
6	Bông cải xanh	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
7	Cà chua	Kg	221	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
8	Cà pháo	Kg	70	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Cà tím phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, vỏ màu tím sẫm và nhẵn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. 		
9	Cà rốt	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Màu cam tươi sáng, đồng đều, không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường, Cà rốt phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, vỏ cà rốt phải nhẵn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
10	Cải xoong	Kg	150	<p>hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không có ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, 		
11	Cải chua	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> Hàng mới, tươi, không dập nát, hư hỏng, không ngâm hóa chất. - Dưa màu vàng tươi tự nhiên, không thâm có vị chua dịu, giòn , chắc, không bị nhũn, không bị hỏng. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
12	Cải ngọt	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá ủa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
13	Cải thảo	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không có ủa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
14	Cải thìa	Kg	150	<p>giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 1,5 -2 Kg/ cái. - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
15	Cải xanh	Kg	150	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 30 đến 35cm 		
16	Cần tàu	Kg	30	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
17	Cần tây	Kg	34	<p>Thực phẩm. Cần tây 50%, tỏi tây 50%, chiều dài cây cần từ 25 đến 30cm, chiều dài cây tỏi từ 30 đến 35cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Cần tây 50%, tỏi tây 50%, chiều dài cây cần từ 25 đến 30cm, chiều dài cây tỏi từ 30 đến 35cm 		
18	Cô rôn	Kg	170	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
19	Củ cải	Kg	170	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. <p>Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Màu trắng sáng, đồng đều, không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường, Củ cải phải tươi, không bị héo, nhăn nheo, hoặc mềm nhũn, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				hiệu hư hỏng nào.		
20	Củ dền	Kg	120	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 3-4 củ/Kg. Gọt vỏ sạch sẽ tại bếp. - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường, Củ to dễ bóc, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. 		
21	Củ đậu	Kg	50			
22	Củ gừng lớn	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hình dạng: Củ gừng phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống). - Kích thước: có kích thước đồng đều, tùy thuộc vào mục đích sử dụng (xuất khẩu, tiêu thụ nội địa). Thông thường, củ có trọng lượng từ 100- 300g/củ - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>không xin màu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ket cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. Khi cắt, thịt củ mỏng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng. - Mùi vị: Gừng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>		
23	Củ hành tím phan rang	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> - Hành khô ta, củ hành tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỡ. - Vỏ ngoài nâu sáng hoặc hơi ngà, không bị, hơi vàng hoặc thâm đen. - Tép tòi bên trong mỏng, chắc, không bị lép, héo hoặc mọc mầm. <p>Đường kính củ: từ 1,5 cm trở lên.</p>		
24	Củ sắn	Kg	34	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. <p>Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Không có các đốm đen, xanh hoặc các màu khác bất thường, Củ to dễ bóc, không bị nứt, xước, không bị sâu bệnh, thối rữa, dập nát hoặc có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
25	Củ tỏi	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> - Củ tỏi tròn đều, không bị dị dạng, không nứt vỏ. - Vỏ ngoài trắng sáng hoặc hơi ngà, không bị 0 vàng hoặc thâm đen. Tép tỏi bên trong mọng, chắc, không bị lép - Hàng mới, tươi và xanh mọng nước, không bị úa vàng, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 10-15 quả/Kg. - Hàng mới, tươi, quả đồng đều, không dập nát, không ngâm hóa chất, không sâu bệnh. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
26	Chanh	Kg	54,4			
27	Dưa leo	Kg	120			
28	Đậu bắp	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. Đậu bắp theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Đáp ứng các tiêu chí như: nguyên vẹn, tươi, không có xơ, sạch, không có mùi vị lạ, đặc trưng của giống, không bị thối hoặc hư hỏng, không có quả bị dị dạng, không bị hư 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
29	Đậu ve	Kg	120	<p>hồng cơ học hoặc sinh lý, và không bị ẩm bất thường.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. Để theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Đáp ứng các tiêu chí như: nguyên vẹn, tươi, không có xơ, sạch, không có mùi vị lạ, đặc trưng của giống, không bị thối hoặc hư hỏng, không có quả bị dị dạng, không bị hư hỏng cơ học hoặc sinh lý, và không bị ẩm bất thường. 		
30	Gừng	Kg	51	<ul style="list-style-type: none"> - Hình dạng: Củ gừng phải nguyên vẹn, không bị dập nát, không dị dạng, có hình dạng đặc trưng (củ phân nhánh, hơi tròn hoặc thon dài tùy giống). - Kích thước: có kích thước đồng đều, tùy thuộc vào mục đích sử dụng (xuất khẩu, tiêu thụ nội địa). Thông thường, củ có trọng lượng từ 100- 300g/củ - Màu sắc: Vỏ ngoài màu vàng nhạt đến nâu nhạt, sáng bóng, không bị thâm đen. Thịt bên trong màu vàng tươi, không xin màu. - Ket cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo. Khi cắt, thịt củ mọng nước, có mùi thơm đặc trưng của gừng. - Mùi vị: Gừng phải có mùi thơm nồng, vị cay đặc trưng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
31	Giá	Kg	374	<p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mềm giá trắng đều, mập, giòn, không mùi hôi, rể ngắn. - Không bị úa, thâm nhũn. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
32	Hành lá	Kg	270	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
33	Hàn	Kg	119	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Củ tròn đều, vỏ khô, không bị mọc mầm, thối rữa, nấm mốc. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
34	Hạt sen	Kg	34	Hạt sen tươi có màu trắng ngà hoặc vàng nhạt tự nhiên, đồng đều, không có màu lạ. Mùi vị: Thơm đặc trưng của hạt sen, vị bùi ngọt, không có mùi lạ (ôi, mốc). Trạng thái: Hạt tròn đều, mẩy, không bị vỡ vụn, không dính tay, khô ráo.		
35	Hẹ lá	Kg	100	Hàng mới, lá tươi và xanh, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
36	Khoai môn	Kg	150	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Đảm bảo luộc chín khoai bở ngon - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
37	Khoai tây	Kg	150	Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Khoai sạch, thịt vàng, không xanh, không mọc mầm, không có đốm đen. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>thực phẩm.</p>		
38	Khoai tím	Kg	340	<p>Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khoai sạch, thịt tím, không xanh, không mọc mầm, không có đốm đen. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
39	Khóm to dài	Quả	150	<p>quả nguyên vẹn, tươi, không dập nát, không sâu bệnh. Hình dáng thường là hình trụ (nhóm Cayenne), vỏ có màu xanh xẫm đến vàng nhạt/vàng tươi khi chín. Khối lượng phổ biến từ 0,8 - 2,0 Kg/quả, với trọng lượng tối thiểu thường là 700g. Thịt quả chắc, màu vàng nhạt, vị ngọt chua đặc trưng, không có mùi lạ.</p>		
40	Khổ qua	Kg	150	<p>Hàng mới, tươi và non, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quả xanh. <p>Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
41	Me cục	Kg	35	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Vỏ nâu căng, không sâu bệnh, thịt mềm, chua. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
42	Nấm kim châm	Kg	5	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Nấm trắng mịn, chắc tay. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
43	Nấm rom	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. - Nấm trắng mịn, chắc tay. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
44	Ớt	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> Ớt quả chín tự nhiên, nguyên vẹn, còn cuống, thẳng hoặc hơi cong, không dị dạng. - Quả không bị dập thối, men, mốc, sâu bệnh, quả ớt có trái dài và mỏng vỏ, màu sắc tươi sáng. - Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Giới hạn tối đa dư lượng 		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				thuốc BVTV nằm trong giới hạn cho phép của Bộ Y tế Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm		
45	Rau mỏng tươi	Kg	500	Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm		
46	Rau bó xôi	Kg	270	Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm		
47	Rau dền	Kg	340	Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 15 đến 20cm		
48	Rau muống	Kg	340	- Hàng mới, tươi và non ngọn nhỏ, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
49	Rau ngọt	Kg	270	<p>chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Chiều dài cây từ 20 đến 25cm</p> <p>- Hàng mới, tươi, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. Chiều dài cây từ 30 đến 35cm</p>		
50	Rau sắt	Kg	100	<p>Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
51	Rau tăn ô	Kg	150	<p>- Hàng mới, tươi và non, không có lá úa, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, rau cắt góc, chiều dài cây từ 10 đến 15cm</p>		
52	Rau thơm (ôm,ngò rí, gai, tía tô,	Kg	200	<p>- Hàng mới, lá tươi, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ.</p> <p>- Đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
	kính giới, quế...)			bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.		
53	Sả	Kg	50	<ul style="list-style-type: none"> - Hình dạng: Củ sả phải nguyên vẹn, không bị dập nát. - Kích thước: có kích thước đồng đều, tùy thuộc vào mục đích sử dụng. - Màu sắc: Vỏ ngoài màu trắng, không bị thâm đen. - Kết cấu: Củ chắc, không bị xốp, mềm hoặc héo, có mùi thơm đặc trưng của sả. - Mùi vị: Sả phải có mùi thơm nồng, không có mùi lạ (mốc, hóa chất). <p>Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>		
54	Su su	Kg	100	<ul style="list-style-type: none"> - Hàng mới, tươi và non, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. - Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm. 		
55	Thơm	Quả	68	<p>Quả nguyên vẹn, tươi, không dập nát, không sâu bệnh. Hình dáng thường là hình trụ (nhóm Cayenne), vỏ có màu xanh xám đến vàng nhạt/vàng tươi khi chín. Khối lượng phổ biến từ 0,8 - 2,0 Kg/quả, với trọng lượng tối thiểu thường là 700g. Thịt quả chắc, màu vàng nhạt, vị ngọt chua đặc trưng, không có mùi lạ.</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
56	Trái mướp	Kg	100	- Hàng mới, tươi và non, không héo mềm, không dập nát, không ngâm hóa chất, không ngâm nước. Thời gian thu hoạch <24 giờ. Rau theo mùa, đảm bảo không có mùi lạ, nhiễm vi khuẩn chứa mầm bệnh, đảm bảo đúng chế độ bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm, size 4-5 quả/Kg.		
V	GIA VỊ					
1	Gói gia vị xá xú	Gói	190	Thành phần bao gồm: thành phần chính (tương hột, mặt ong, ngũ vị hương), khối lượng tịnh phổ biến 70g-80g/gói, quy cách đóng gói (PA/PE), hạn sử dụng ≥12-24 tháng, và phải đạt tiêu chuẩn ATVSTP (ISO 22000, HACCP)		
2	Hạt nêm	Kg	90	Hạt nêm Knorr thịt thăn, xương ống & tủy (gói 900g) (hoặc tương đương). Thành phần chính gồm muối i-ốt, chất điều vị (621, 635), bột thịt thăn, và chiết xuất xương ống, tủy (21g/Kg). Sản phẩm dạng bột, màu vàng nhạt, giúp nêm, ướp, xào, kho.		
3	Nước mắm	Chai	280	Nước mắm Nam Ngư Độ Nhị (hoặc tương đương) có tiêu chuẩn về hương vị đậm đà, mặn dịu, ngọt thanh tự nhiên từ cá cơm, độ đậm thường ở mức cao (khoảng 30-40 độ), sản xuất theo công nghệ hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm với các tiêu chí "4 không": không ure độc hại, không vi khuẩn yếm khí, không vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, không nấm mốc, và đạt chuẩn an toàn của Bộ Y tế.		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
4	Muối tinh sáy iot	Gói	180	<p>Đảm bảo các yêu cầu về cảm quan (trắng, không tạp chất, vị mặn đặc trưng) và lý hóa, đặc biệt là hàm lượng Kali iodat (KIO₃) theo quy định (thường khoảng 40 ± 5mg/10g), phải có nhãn "Muối ăn bổ sung iod", bao bì đúng quy cách và công bố hợp quy theo QCVN 9-1:2011/BYT, tuân thủ các TCVN như TCVN 3973:2001 về muối ăn và TCVN 6341:1998 về phương pháp xác định hàm lượng iot.</p>		
5	Bột ngọt 1Kg	Kg	60	<p>Nguyên liệu: L- glutamate tinh khiết (khoảng 99%), được sản xuất bằng phương pháp lên men tự nhiên từ nguyên liệu nông sản như mía đường và tinh bột khoai mì, đảm bảo an toàn thực phẩm và có thành phần bổ sung như 5'-ribonucleotide sodium</p> <p>Công nghệ: Lên men tự nhiên tạo ra axit amin glutamic.</p> <p>Từ axit glutamic, một gia vị độc đáo dùng để tăng gia vị tự nhiên của thực phẩm được sản xuất ra. Đó chính là bột ngọt là một gia vị thực phẩm có chức năng điều vị, được sử dụng rộng rãi trong chế biến món ăn ở gia đình, nhà hàng và trong công nghiệp chế biến thực phẩm, làm cho thực phẩm ngon và hấp dẫn hơn.</p> <p>Mì chính AJinomoto (hoặc tương đương): 1Kg/1 gói</p>		
6	Đường Xuất khẩu	Kg	250	<p>- Đường kính trắng (đường tinh luyện) tuân theo các TCVN về thực phẩm, có đặc điểm là tinh thể trắng, không màu, vị</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>ngọt sâu, dễ tan, được làm 100% từ mía hoặc củ cải đường, qua quá trình tinh chế loại bỏ tạp chất, màu sắc bằng than hoạt tính/ion trao đổi, có hàm lượng sucrose cao (thường trên 99%), và đáp ứng yêu cầu về độ ẩm, tro sulfat, hàm lượng chì, asen, v.v., để đảm bảo an toàn thực phẩm và sử dụng rộng rãi trong công nghiệp thực phẩm và gia dụng.</p> <p>- Công nghệ: Tẩy trắng bằng than hoạt tính, lọc, kết tinh.</p> <p>Trọng lượng: 1 Kg/1 gói.</p>		
7	Bột canh	Gói	250	<p>Bột canh có thành phần chính gồm muối i-ốt, đường, bột ngọt (mononatri glutamat), bột tòi, bột tiêu, và chất điều vị (Dinatri 5'- Iosinat & Dinatri 5'- Guanylat), giúp món ăn thêm đậm đà, thơm ngon, có thể dùng để nêm nếm canh, ướp thực phẩm hoặc pha nước chấm.</p> <p>Bột canh Hải Châu (hoặc tương đương)</p>		
8	Dầu ăn 1L	Chai	500	<p>Dầu ăn Olita (hoặc tương đương) là dầu thực vật tinh luyện, thành phần chính từ dầu olein cò và đậu nành, bổ sung vitamin A, không cholesterol, giàu axit béo không no (Omega 3, 6, 9), an toàn cho sức khỏe, phù hợp chiên, xào, làm sốt, trộn salad, đặc biệt tốt cho tim mạch, có tiêu chuẩn sản xuất hiện đại, đảm bảo vệ sinh thực phẩm.</p> <p>- Cung cấp năng lượng (khoảng 900 kcal/100ml)</p>		
9	Tương ớt	Chai	130	<p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của nước tương được quy định trong TCVN 1763:2008do Tiêu ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/T</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
10	Xi dầu	Chai	250	<p>C/F4/SC1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm nước tương sản xuất theo phương pháp lên men và/hoặc thủy phân protein thực vật.</p> <p>Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ.</p> <p>Tiêu chuẩn kỹ thuật của nước tương được quy định trong TCVN 1763:2008do Tiêu ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/T C/F4/SC1 Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm nước tương sản xuất theo phương pháp lên men và/hoặc thủy phân protein thực vật.</p> <p>Sản phẩm được chế biến, đóng gói và bảo quản trong điều kiện kín, không bị tác động từ môi trường bên ngoài. Có hạn sử dụng xác định, nhãn mác đầy đủ.</p>		
11	Sữa bột	Lon	20	<p>Sữa bột Ensure Gold 900g (hoặc tương đương) phù hợp hồ sơ đấu thầu: Dinh dưỡng đầy đủ/cân đối, chứa HMB & Protein chất lượng cao giúp bảo vệ khối cơ, giàu MUFA/PUFA tốt cho tim mạch, 28 vitamin/khoáng chất, dùng cho người lớn, người gây yếu/trước sau phẫu thuật. Nhưng đều phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cung cấp năng lượng cao, giàu dinh dưỡng, và có vị béo ngậy đặc trưng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p>		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
12	Nước Yến	Hộp	30	Nước Yến Green Bird 72g (hoặc tương đương) (đường phèn/nhân sâm) là sản phẩm cao cấp của NutriNest, sử dụng tổ yến thật (15-20% sợi yến), đường phèn vàng và đường hữu cơ. Sản phẩm đạt chuẩn ASEAN Organic, có hương vị vani tự nhiên, thời hạn sử dụng 24 tháng, đóng gói hũ thủy tinh tiện lợi.		
13	Mì tôm chua cay	Thùng	250	Mỳ tôm Kokomi (hoặc tương đương): tiêu chuẩn sợi mỳ được làm từ khoai tây, dai ngon tự nhiên, thấm vị, đặc trưng bởi sợi mỳ khoai tây dai mềm, dinh dưỡng, không gây nóng, với nhiều hương vị đa dạng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP.		
14	Cháo nậm đông cô	Thùng	5	Cháo nậm Vifon 70g (hoặc tương đương) là sản phẩm ăn liền tiện lợi, sản xuất theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, sử dụng gạo và có gói thịt băm thật, cung cấp năng lượng khoảng 207 Kcal/100g (tức khoảng 145 Kcal/gói 70g) với thành phần chính gồm gạo, thịt heo, muối, dầu cò, bột ngọt, đường, rau sáy (hành lá, cà rốt) và tiêu, được chế biến bằng công nghệ hiện đại để giữ hương vị và chất dinh dưỡng. Sản phẩm được chế biến từ nguyên liệu tươi, đảm bảo an toàn cho sức khỏe, không chứa chất độc hại.		
15	Sữa bột	Hộp	45	Sữa bột Vinamilk Dielac Alpha 3 (hoặc tương đương) là sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ 1-2 tuổi, công thức 3		

STT	Danh mục hàng hóa	Đơn vị tính	Khối lượng	Mô tả hàng hoá theo nội dung yêu cầu của E-HSMT	Nhà thầu dự thầu về đặc tính kỹ thuật và xuất xứ của hàng hoá	Ghi chú
				<p>trong 1 hồ trợ phát triển não bộ, chiều cao, tăng cân và sức đề kháng. Sản phẩm chứa DHA, ARA, Lutein, hệ men vi sinh BB-12TM, kẽm, Selen và các vitamin A, D, C. Nhưng đều phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cung cấp năng lượng cao, giàu dinh dưỡng, và có vị béo ngậy đặc trưng. Nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo VSATTP</p>		

1.3. Các yêu cầu khác:

- Thời gian bàn giao hàng hóa:
- + Đối toàn bộ thực phẩm nhà thầu cung cấp hàng ngày cho Chủ đầu tư trong khoảng thời gian từ 06h00-08h00, khối lượng cụ thể do Chủ đầu tư thông báo đến nhà thầu.
- Hàng hóa chào thầu phải đảm bảo và nêu rõ ký mã hiệu (nếu có), tên nhà sản xuất, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng đáp ứng theo yêu cầu của HSMT.
- Toàn bộ hàng hoá cung cấp cho gói thầu phải mới 100%, chưa qua sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, hợp lệ còn thời hạn sử dụng. Hàng hóa phải được bảo vệ một cách thích hợp chống các hư hỏng có thể xảy ra khi vận chuyển, lưu kho từ nơi sản xuất đến bên mua, đóng gói nguyên đai nguyên kiện, đảm bảo an toàn trong quá trình vận chuyển, bàn giao. Nhà thầu chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về các giấy tờ chứng minh, nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa và phải có nghĩa vụ đền bù toàn bộ các tổn hại nếu để xảy ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, vi phạm trong việc liên quan đến xuất xứ, nguồn gốc của hàng hóa.
- Trường hợp, nếu để phát hiện hàng hóa không rõ nguồn gốc, hàng giả, hàng kém chất lượng... nhà thầu phải chịu trách nhiệm trước pháp luật và phải chịu đền bù mọi tổn thất cho Chủ đầu tư.
- Trong thời gian bảo hành, nếu hàng hóa không đảm bảo chất lượng, thì nhà thầu sẽ phải chịu mọi phí tổn để thay mới hoặc khác phục.
- Thời gian bảo hành đối với tất cả thiết bị theo tính từ thời điểm hàng hóa được nghiệm thu đưa vào sử dụng;

Ghi chú: Bất kỳ thương hiệu, mã hiệu sản phẩm (nếu có) trong bảng yêu cầu kỹ thuật để minh họa và chỉ mang tính tham khảo các tiêu chuẩn chất lượng, tính năng kỹ thuật yêu cầu. Nhà thầu có thể lựa chọn dự thầu hàng hóa có nguồn gốc, xuất xứ, nhà sản xuất, thương hiệu, mã hiệu phù hợp với điều kiện cung cấp nhưng phải đảm bảo yêu cầu có tiêu chuẩn kỹ thuật, tính năng sử dụng “tương đương” hoặc “ưu việt hơn” so với các yêu cầu trong E-HSMT. – “Tương đương” có nghĩa là có đặc tính kỹ thuật tương tự, có tính năng sử dụng là tương đương với các hàng hóa đã nêu trên.

Mục 2. Bản vẽ: Không có

Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

- Nhà thầu cam kết hàng hóa cung cấp bảo đảm chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Nhà thầu phải tuân theo tất cả các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do Nhà nước ban hành và các quy định khác của chủ đầu tư trong quá trình giao nhận hàng hóa cung cấp. Các bên kiểm tra ngoại quan màu sắc, số lượng, nhãn mác, bao gói còn nguyên vẹn, hình dáng bao gói hạn sử dụng trước khi nhận hàng. Các tài liệu chứng minh về tính hợp lệ của hàng hóa. Các tài liệu khác có liên quan. Chủ đầu tư có quyền kiểm tra thử nghiệm hàng hóa được cung cấp để đảm bảo hàng hóa đó có đặc tính kỹ thuật phù hợp với yêu cầu của HSMT. Chủ đầu tư sẽ tiến hành khảo sát kiểm tra hàng hóa đột xuất và lấy mẫu ngẫu nhiên để gửi đơn vị có chức năng kiểm định làm căn cứ đánh giá chất lượng cung cấp hàng hóa dịch vụ. Việc kiểm tra, kiểm nghiệm hàng hóa cung cấp Nhà thầu phải chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm và chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật nếu chất lượng hàng hóa không đáp ứng yêu cầu. Việc kiểm tra, đánh giá hàng hóa của chủ đầu tư không dẫn đến việc miễn trừ nghĩa vụ bảo hành hay các nghĩa vụ khác theo hợp đồng của nhà thầu. Thời gian, địa điểm và cách thức tiến hành kiểm tra, thử nghiệm: Chủ đầu tư sẽ thông báo cụ thể cho Nhà thầu trong quá trình thực hiện hợp đồng Chủ đầu tư kiểm tra và thực hiện nghiệm thu theo quy định khi nhà thầu đã thực hiện hoàn tất khối lượng công việc. (Nhà thầu chịu hoàn toàn trách nhiệm việc trông coi, bảo quản tránh hư hỏng hoặc mất mát trước khi tiến hành nghiệm thu).